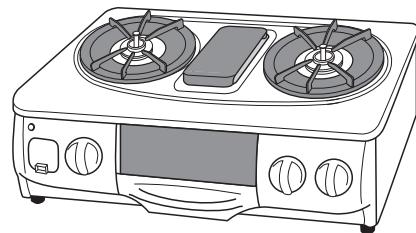
全口センサー搭載
Siセンサーコンロ
パロマガステーブル

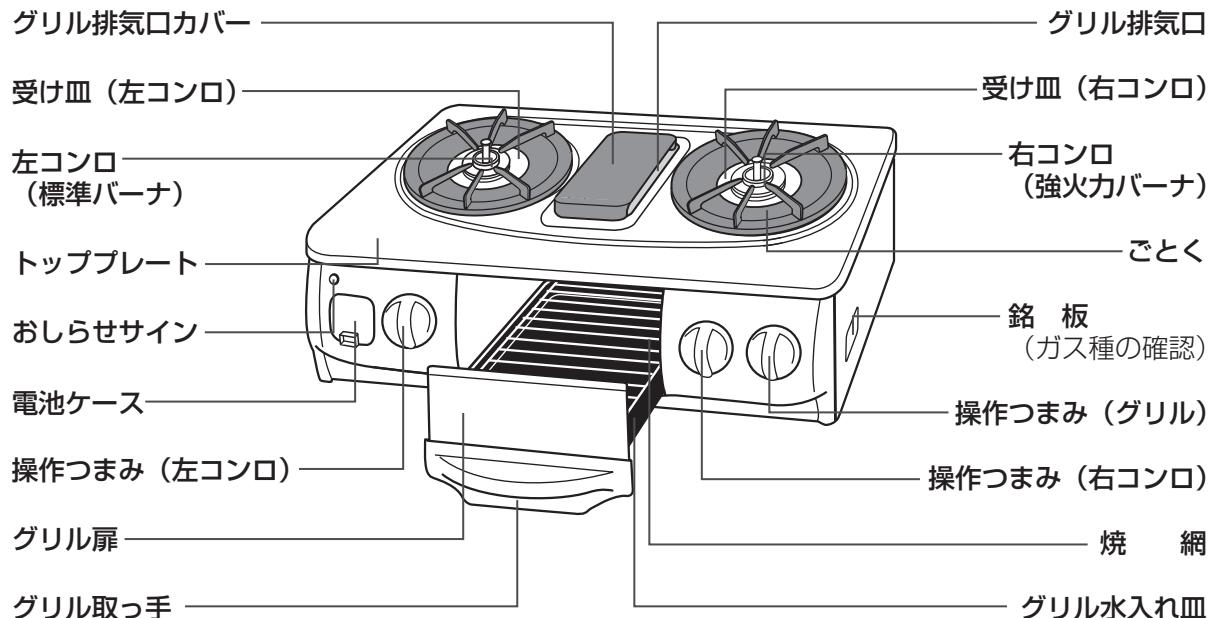
品名：PA-68F-R
IC-320SF-R
IC-320SB-R
PA-K67F-R
IC-K310SF-R
IC-K310SB-R
IC-K31FE5-R

取扱説明書 家庭用

このたびはガステーブルをお求めいただきまして、ありがとうございます。

●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
●この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。
●「取扱説明書」を紛失された場合はお近くの当社までお問い合わせください。

Paloma

もくじ

各部のなまえ

特長1 eco600 省エネバーナー

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

特長2 天ぷら油過熱防止機能（コンロ）

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

特長3 焦げつき消火機能（コンロ）

煮物などの調理時になべ底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。
（なべの材質、調理物の種類、火力によって、焦げの程度は異なります。）

特長4 立消え安全装置（コンロ・グリル）

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止め消火します。

特長5 消し忘れ消火機能（コンロ・グリル）

万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。高温での調理が続いた場合には、約30分で自動的にガスを止め消火します。

【PA-68F-R, IC-320SF-R, PA-K67F-R, IC-K310SF-R, IC-K31FE5-Rの場合】

特長6 フッ素コートトッププレート

煮こぼれもサッとひと拭きでお手入れできます。

安全に正しくお使いいただくために

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

一般的な禁止

火気禁止

接触禁止

分解禁止

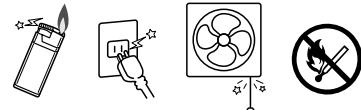
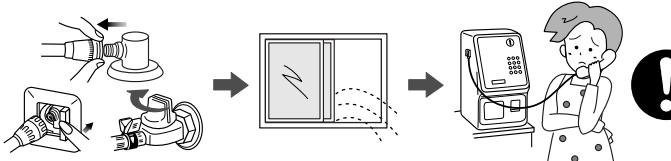
発火注意

必ず行う

換気必要

⚠危険

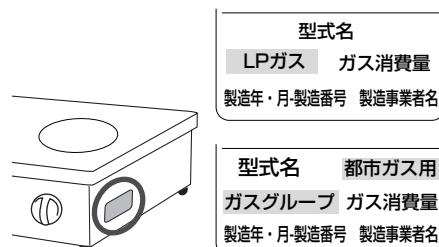
■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺で電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす）
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くのガス事業者まで連絡する。

⚠警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
＊おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。

型式名
LPガス　ガス消費量
製造年・月-製造番号　製造事業者名

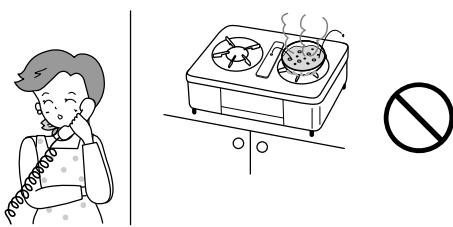
型式名　都市ガス用
ガスグループ　ガス消費量
製造年・月-製造番号　製造事業者名

■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。

必ずお守りください

⚠警告

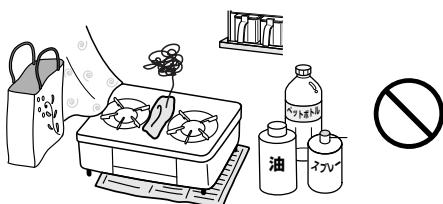
■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

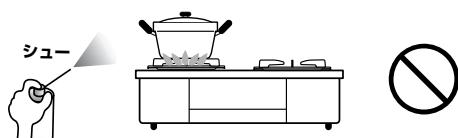
料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。

■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

●機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。

■グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

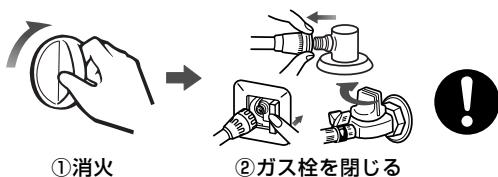
不完全燃焼や火災の原因になります。

■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

■異常時・緊急時の処置

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす。）

②「故障かな？と思ったら」に従い処置する。

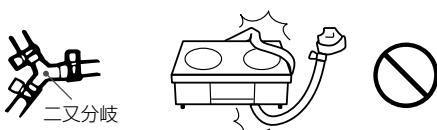
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。

①消火　②ガス栓を閉じる

■ガス接続

ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は、検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止める

ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続する

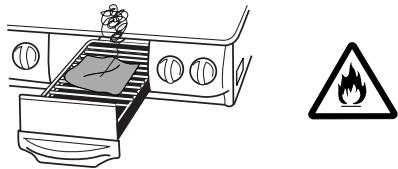
①継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
②機器の上や下を通さない
③他の熱源などの高温部に触れない
④折れ、ねじれ、引っ張りなどのないようにする
⑤接続口に汚れやごみがないようにする

●正しく接続されないとガス漏れの原因になります。
●ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。

■ゴム管はときどき点検して取り替える

古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。

⚠警告

■グリル庫内に食品屑やふきんがないようにする。またグリル扉にはさんだまま使用しない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
＊取り除く際はケガをしないように注意してください。

■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。

■使用中、使用直後の持ち運び禁止

火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。また、こんろ上の調理物などが倒れてやけどをするおそれがあります。

■グリル水入れ皿には水以外のものは入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因になります。また、グリル水入れ皿が異常に過熱されて膨張し出し入れする際にグリル庫内に擦れて重く感じたり、ホーローを傷めることがあります。フッ素コートトッププレートの場合、変色の原因にもなります。

■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する。また、使用後は機器のガス栓を閉じる

■当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

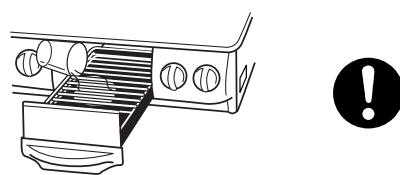
■市販の補助具について

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。

■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

■グリルを使用する時は、グリル水入れ皿に必ず所定の水量の水を入れ、使用中は常に水のある状態を保つ。グリル使用後は必ずお手入れする

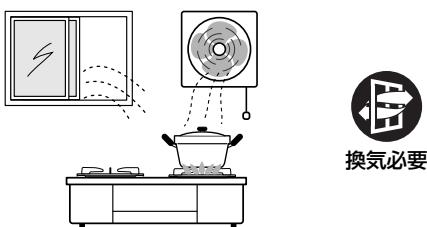
グリル水入れ皿にたまった脂や、調理物が燃えて火災のおそれがあります。

必ずお守りください

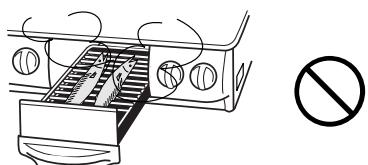
⚠注意

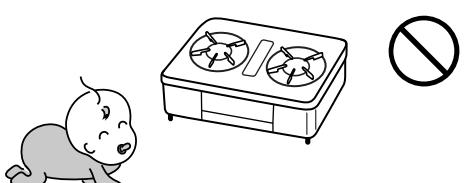
■ガス事故防止（換気に注意）

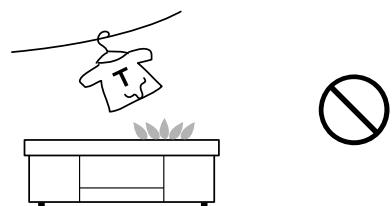
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

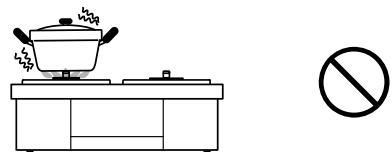
＊自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。

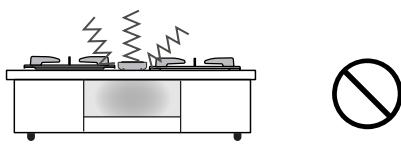
換気必要

■グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

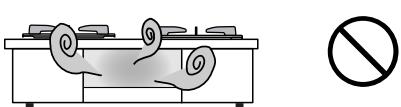
あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタンが過熱されやけどや変色・変形の原因になります。

■幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。

■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

■ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■グリル排気口カバーをしたまま、グリルを使用しない

異常燃焼の原因になります。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき火災の原因になります。

⚠注意

■使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。

＊特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

■排気口に注意

グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近付けたりなべの取っ手等を向けたりしないでください。高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。

■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、中の水がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

■グリル水入れ皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

■コンロの奥へ手をのばすときは、バーナによるやけどや衣服への引火に注意する

■点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたりしない

衣服に炎が移ったり、熱や炎でやけどをするおそれがあります。

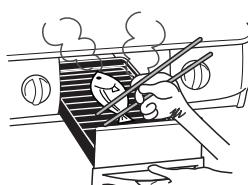
■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

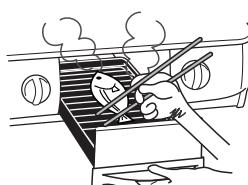
火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。

■ごとくに安定してのるなべを使用する

底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。

■熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをする原因になります。

■魚を裏返すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する

やけどをするおそれがあります。

必ずお守りください

⚠注意

■バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

機器焼損や作動不良の原因になります。

■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。

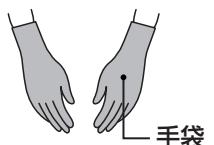
■点火操作をしても点火しない場合は操作つまみを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

■みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり（突沸現象）、みそ汁などが飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- ●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- ●熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- ●鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■トッププレートの手前を強い力で押さえないでください。トッププレートが浮き上がることがあります。

■機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。

⚠警告

■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。

耐熱ガラスなべ

土なべ

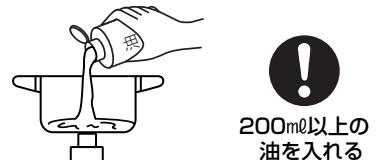
圧力なべ

打ち出しなべ

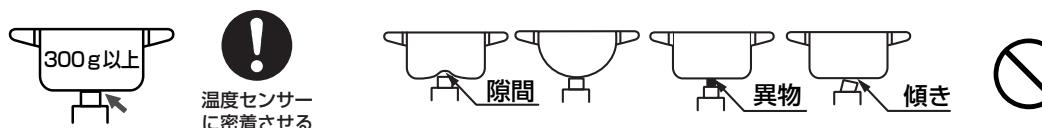
丸底中華なべ

■揚げもの調理には200mℓ以上の油を入れる

調理油の量が200mℓ未満の場合、温度センサーが働かず発火することがあります。

200mℓ以上の油を入れる

■温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。
なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

温度センサーに密着させる

⚠注意

■温度センサーに強いショックやキズを与えない

温度センサーが故障する原因となります。

■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

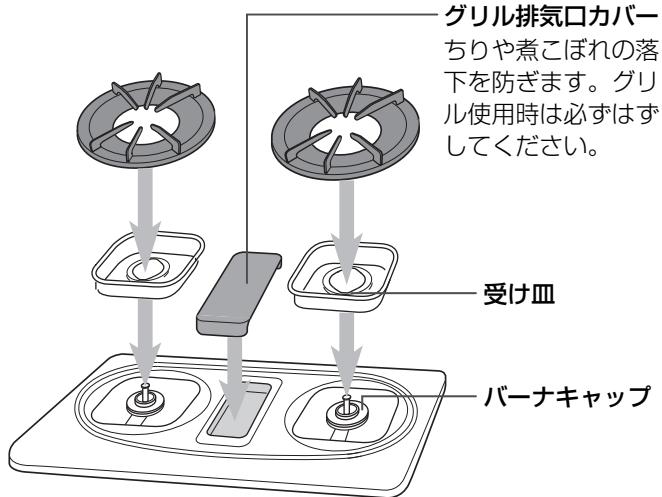
設置について

■部品のセット

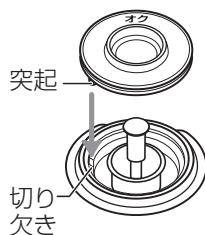
●箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除く。
●ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡する。

⚠警告

標準バーナ側を壁側に設置する

＊壁側の火災を防止するためです。
詳細は「設置場所と周囲の防火措置」を参照ください。

バーナキャップのセット

バーナキャップ上面の「オク」を奥側にして、突起を切り欠きにはめてセットする

●大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側に、左右間違えないよう正しくセットしてください。

⚠注意

浮き・傾きのないように正しくセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。

受け皿のセット

あなの大きいほうを強火力バーナ（大きい方のバーナ）側に、小さいほうを標準バーナ側にセットする

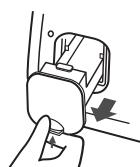
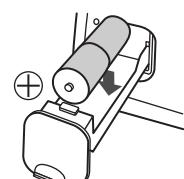
●「テマエ」マークを手前にして、セットします。

⚠注意

左右を間違えないように正しくセットする

＊特に強火力バーナ側にあなの小さい方の受け皿をセットしないでください。
→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。

乾電池のセット(アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)

①電池ケースのツメを上げながら手前に引く

②乾電池の⊕側を手前にして入れる

③電池ケースを奥までしっかり入れる

おねがい

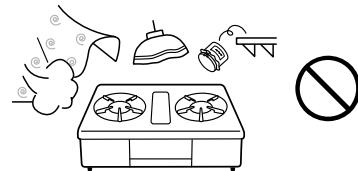
●乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のものを混ぜて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。
●乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。
●電池ケースに水などの異物が入った場合は、電池接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。
●乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。

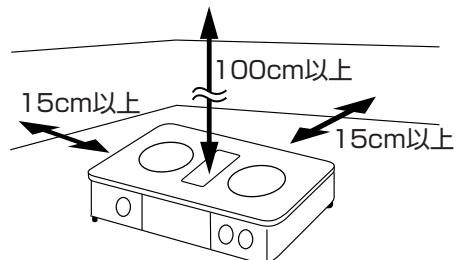
■設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
＊防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- **●風が吹き込まない**
- **●水や熱がかからない**
- **●換気が良い**
- **●上に照明器具などの樹脂製品がない**
- **●水平で安定している**
- **●落下物の危険がない**
- **●上に湯沸器がない**
- **●周囲に可燃物がない**

周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

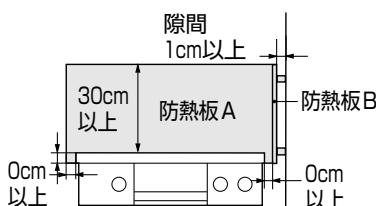
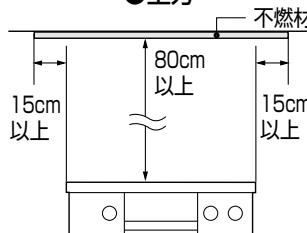
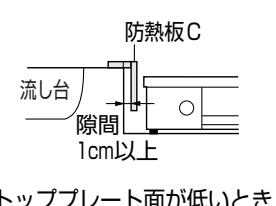
- ●トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
- ●上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける

■防熱板について

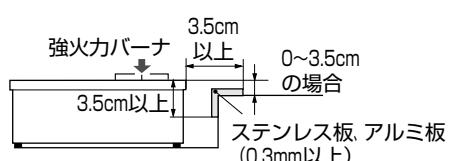
別売の防熱板A、B、Cまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
＊防熱板A, Bは、壁とトッププレートとの隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

●側面・背面

●上方

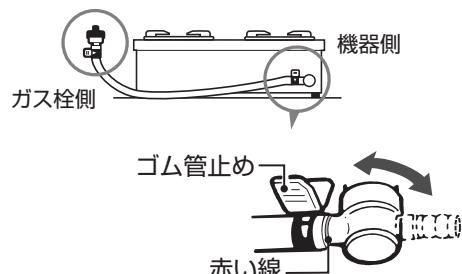
●流し台などの側面

トッププレート面が低いとき

■強火力バーナ側の防火措置

可燃性の調理台・流し台などが、トッププレートと同じ高さまたは低い場合でも強火力バーナ側を密着設置する場合は図のように保護してください。

設置について

ゴム管接続の場合

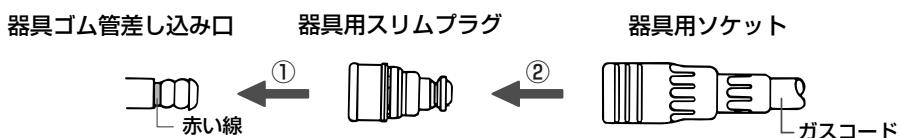
用意するもの：Φ9.5mmガス用ゴム管（新品）1本
（都市ガス用とLPガス用があります。
お使いのガスに合わせてお選びください。）
ゴム管止め2個

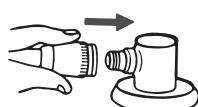
①ゴム管を機器に触れないように適切な長さに切る
②両方のゴム管口の赤い線までゴム管を差し込みゴム管止めで止める
③ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める

ガスコード接続の場合

＊ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセントになっていないと接続できません。
従来のガス栓で使用する場合は、ガス栓用プラグが必要です。

ガス機器側の接続

①下図のように、まず器具用スリムプラグを機器のゴム管差し込み口に取り付ける
②次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで差し込む
(器具用スリムプラグに同梱してある取扱説明書に従ってください。)

器具ゴム管差し込み口　**器具用スリムプラグ**　**器具用ソケット**

ガス栓側の接続　（ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。）

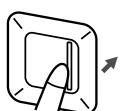
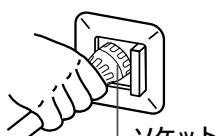
①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む

●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコード等を取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

●フタを開ける
フタの右端を押す

●取り付ける
“カチッ”と音がするまで差し込む

●取りはずす
右端にあるフタを押す

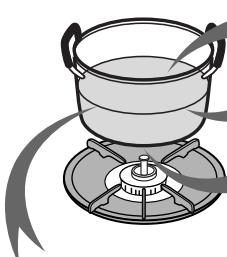
コンロ／グリルを使う前に

コンロを使う前に

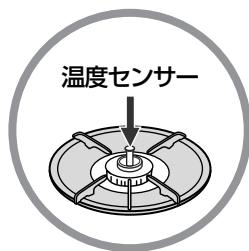
おねがい

- ●なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- ●なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- ●煮こぼれに注意してください。機器の内部に侵入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- ●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。
  《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- ●揚げもの調理は標準バーナの使用をおすすめします。

■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

揚げもの調理時は、200mℓ以上の油を入れる

なべの重さは、食材を含んで300g以上とする

なべ底の中心を、温度センサーの上面に密着させる
※なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。

調理に適したなべを選ぶ（下表）

○：適する　　×：適さない

なべなどの種類	油調理		その他の調理(煮物など)	備　考
	揚げもの	炒めもの		
ホーローなべ、ステンレスなべ(多層を含む)、アルミ・鉄なべ、無水なべ	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む) フライパン、平底中華なべ	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷらなべ	○			揚げもの調理以外の調理には適していません。
耐熱ガラスなべ、土なべ、圧力なべ	×	○ (ただし、消火する場合があります)	○ (ただし、消火する場合があります)	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
打ち出しなべ、丸底中華なべ	×	○	○	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
焼網			×	消火したり、トッププレートの変色等の原因になります。

コンロ／グリルを使う前に

使用中、自動的に弱火になったときは ⇒【異常過熱防止機能が働いています】

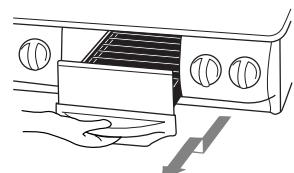
炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇔強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

●から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中でも火力をいったん弱くし、異常高温に達しないよう火力を自動制御します。
●なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
＊故障ではありません。
＊炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナ付近には顔や手を近づけないようにしてください。
＊自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
＊再使用する場合は、操作つまみを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

【ワンポイント】炒めものなどの調理をする場合には、先になべを加熱し、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

グリルを使う前に

■グリル水入れ皿の取り出しかた

中の水がこぼれないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く
＊最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
　止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
＊持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。

■焼きかたのポイントとグリルのセット方法

●焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
●魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくとこげかたが少なくなります。
●魚を焼網にセットするときは、次のようにセットすることをおすすめします。

	魚を1尾だけ焼く場合	魚を2尾以上焼く場合
魚を焼網にセットする	●効率よく焼くには、魚を焼網の中央において「高い位置」で焼くことをおすすめします。 〔横から見た図〕 焼網 【高い位置】 【中央】	●「低い位置」で焼くことをおすすめします。 〔横から見た図〕 焼網 【低い位置】
グリルのセット方法	＊焼網の凸部を、グリル水入れ皿の長穴にセットしてください。 焼網 凸部 グリル水入れ皿 長穴 〔組立図〕	＊焼網の凸部を、グリル水入れ皿の長穴にセットしてください。 焼網 凸部 グリル水入れ皿 長穴 〔組立図〕

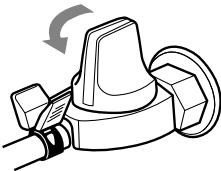
使いかた

※使用するバーナの操作つまみの位置を間違えないでください。（1ページ参照）

コンロの使いかた

1 準備

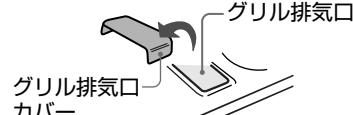
操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする

グリルの使いかた

1 準備

⚠注意

グリル庫内（バーナ付近）にアルミ箔などのゴミが付着していないことを確認する
→点火不良や思わぬ事故の原因になります。

①グリル排気口カバーをはずす

②操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする

はじめて使うとき

①グリル水入れ皿にコップ1杯(約200mℓ)の水を入れる
②約15分、空焼きする
庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。

③焼網をセットする
●焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減などにより使い分けてください。
＊「焼きかたのポイントとグリルのセット方法」(前ページ）をご確認ください。

低い位置

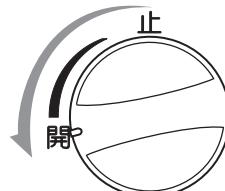
高い位置

④グリル水入れ皿にコップ1杯(約200mℓ)の水を入れる
●続けて使用するときはそのつど水を足し、脂が飛び散るようなときは水を入れ替えてください。

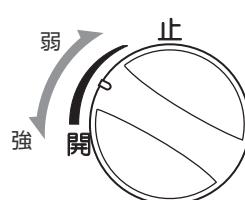
⑤グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる

2 点火

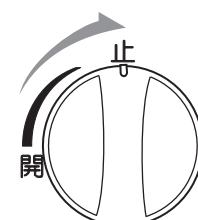
①操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回し、手を離しても点火していることを確認する

②グリルを使用する場合は3分ほど予熱をしてから材料をのせる

3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり回す

〔コンロ〕●使用中もときどき燃焼を確かめてください。
●弱火でお使いの時は、立ち消えにご注意ください。
※使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火・弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能が作動します。(前ページ参照)

〔グリル〕●裏返した面は前よりも早い時間で焼き上がります。
＊火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火にも調整できます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。

4 消火

①操作つまみを「止」の位置まで戻す
●消火を確かめてください。

②ガス栓を閉める
＊燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

③グリルを使用した場合は、グリル排気口カバーをかぶせ、グリル水入皿のお手入れをしておく

＊イラストはPA-K67F-Rを示す

安全装置について

おしらせサイン
…2回点滅（15分間）
…1回点滅（15分間）

■次のバーナには安全装置が付いています。

安全装置	部位	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
立消え安全装置	コンロ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのをまってください。
天ぷら油過熱防止機能 おしらせサイン 2回点滅	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。	操作つまみを消火状態にしてください。再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
焦げつき消火機能 おしらせサイン 2回点滅	コンロ	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動消火します。	操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
消し忘れ消火機能 おしらせサイン 1回点滅	コンロ グリル	万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分経過すると自動消火します。また高温状態で温度変化のないとき(使用中、強火⇔弱火を繰り返しているとき)は約30分経過すると自動消火します。	操作つまみを消火状態にします。 グリルを連続して使うときは、一旦消火して、グリル水入れ皿に水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。

電池交換について

使用時におしらせサインが点灯したときは、電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について　乾電池のセット」参照）
そのままにしておくと使えなくなります。

●電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、安全のため、操作つまみを回したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
●電池がすっかり消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

点検とお手入れ

⚠注意

機器を水につけたり、水をかけたりしない　→不完全燃焼・故障のおそれがあります。

おねがい

●点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をして行ってください。
（機器が冷えるまで時間がかかります。）
●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
●故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
●「故障かな？と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの当社にご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
●安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。（有償）

点検のポイント ＊点検は常時行ってください。

●機器のまわりに可燃物等はありませんか？　●各部品は正しくセットされていますか？
●ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていませんか？
●乾電池は消耗していませんか？　●汚れていませんか？　●ガス臭くありませんか？

お手入れのしかた **＊お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。**

●機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」参照）

おねがい

●シンナー、ベンジンや酸性･アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。
また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
●汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいたみます。

■ごとく、受け皿、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

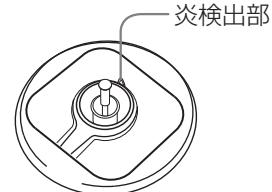
＊グリル排気口に調理中の野菜くずや油脂分が入った場合には、落ちた野菜くずを取り除いたり、水気を固くしぼった布で汚れをふき取るなどのお手入れをしてください。
汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れなどが発火するおそれがあります。

■炎検出部

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

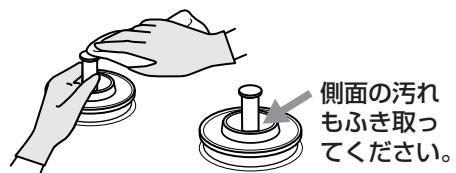
＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。

■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに
片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。

側面の汚れもふき取ってください。

■トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

＊PA-68F-R, IC-320SF-R, PA-K67F-R, IC-K310SF-R, IC-K31FE5-Rの場合

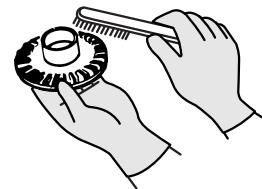
フッ素コートトッププレートについて

●お手入れにはスポンジや布などのやわらかいものをお使いください。ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けるので使わないでください。
●スポンジでもとれないしつこい汚れは乾いた布や柔らかい紙をお使いください。
●中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナー、漂白剤などのアルカリ性洗剤)は使わないでください。
フッ素コートをいため、シミや変色の原因になります。
●汚れたままにしておくとシミになることがあります。
●長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

点検とお手入れ

■バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり金など、先の細いもので掃除する

＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。
●表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。
●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。

■グリル水入れ皿、グリル扉、焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

＊グリル水入れ皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。

おねがい

●グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
●グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

現　象	原　因	処置方法	参照ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	14
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	9/15
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする	9
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がりを直す	3/11
	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	3/11
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	7/17
	バーナキャップ・受け皿のセット不良	正しくセットする	9
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	7
	点火操作が不適切	操作つまみを保持する時間を長くする	14
	炎検出部が水ぬれしたり汚れている	炎検出部のお手入れをする	16
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している	付着しているゴミを取り除く	–
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	4
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	–
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	8/12
	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	15

現　象	原　因	処置方法	参照ページ
おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	9/15
おしらせサインが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する(サインは15分間点滅)	15
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	7/17
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	9
	受け皿のセット不良	正しくセットする	9
ガスのいやな臭いがする	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	3/11
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換する	3/11
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	9

故障ではない場合	理　由
点火・消火のときに「ボッ」という音がする	点火時、消火時に「ボッ」という音がする場合がありますが、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。 ※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
グリル使用時にコンロを使用すると、炎の色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の色が変わることがありますが異常ではありません。
使用中、弱火になる／火力が変化する コンロを使用中、強火⇔弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。（13ページ参照）
再点火してもすぐ弱火になる	なべの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。しばらく待ってから再点火してください。（13ページ参照）

仕　様

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

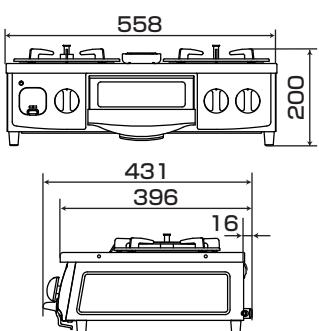
品　名	PA-68F-R	IC-320SF-R	IC-320SB-R	PA-K67F-R	IC-K310SF-R	IC-K310SB-R	IC-K31FE5-R
器具名	PA-68F-R	IC-320SF-R	IC-320SB-R	PA-K67F-R	IC-K310SF-R	IC-K310SB-R	IC-K31FE5-R
型式名	E1-4-8						

品　名	PA-68F-R	IC-320SF-R	IC-320SB-R	IC-K310SF-R	IC-K310SB-R	IC-K31FE5-R
器具名	PA-68F-1R	IC-320SF-1R	IC-320SB-1R	IC-K310SF-1R	IC-K310SB-1R	IC-K31FE5-1R
型式名	E1-4-9					

種　類	ガスグリル付こんろ
点火方式	圧電点火装置
外形寸法	（機器最大）高さ200×幅558×奥行431
質量(本体)	7.5kg
ガス接続	Φ9.5mmガス用ゴム管
安全装置	立消え安全装置・焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能)
付属部品	乾電池 単1形 1.5V(2個)・保証書・取扱説明書

使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW			
		標準バーナ	強火力バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	2.76	3.26	1.68	7.50
	13A	2.95	3.50	1.80	8.05
	L1(6B,6C,7C用)	2.05	3.30	1.80	6.70
	L2(5A,5AN,5B用)	1.60	2.30	1.80	5.30
	L3(4A,4B,4C用)	1.40	2.60	1.80	5.30
	6A	2.05	3.50	1.80	6.90
	5C	2.30	3.10	1.80	6.70
LPガス用		2.95	3.50	1.80	8.13

＊型式名E1-4-9は、都市ガス用12A,13A、LPガス用のみです。

【外形寸法（単位：mm）**】**

保管とアフターサービス

保管(長期間使わないとき)

①ガス栓を閉め、ゴム管をはずす
②ごみ・ほこりが入らないようにビニールやテープ等でゴム管口をふさぐ
③汚れを取り除く(「点検とお手入れ」参照)
④乾電池を取りはずす
⑤箱またはビニール袋等に入れて、湿気やほこりの少ないところに保管する

アフターサービスについて

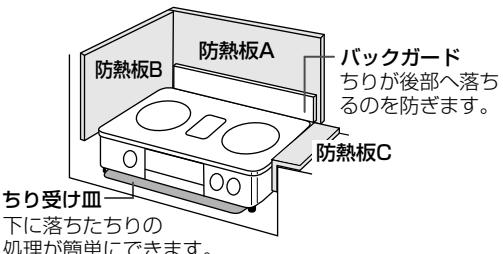
■点検・修理を依頼されるとき

「故障かな?と思ったら」を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。
アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。

★なお、修理のご依頼は、【電話】0120-193-860 でも24時間受付いたしますので、ご利用ください。

1.ご住所・ご氏名・電話番号
2.現象(できるだけ詳しく)
3.品名・器具名(銘板表示のもの)
4.ご購入日・ガス種
5.道順・目標

ご相談窓口	住所	TEL	FAX
北海道サービスコールセンター	〒001-0033 札幌市北区北33条西7丁目1－1	011-726-2822	011-736-7374
東　北サービスコールセンター	〒983-0041 仙台市宮城野区南目館20－10	022-239-1848	022-238-0838
関　東サービスコールセンター	〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-1-6藤枝ビル6階	03-3986-0860	03-3986-0895
中日本サービスコールセンター	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6－23	052-824-5188	052-824-5670
近　畿サービスコールセンター	〒550-0013 大阪市西区新町3-13-20パロマアワザビル2階	06-6534-6751	06-6534-6755
中四国サービスコールセンター	〒732-0804 広島市南区西蟹屋3丁目8－12	082-262-8341	082-263-2400
九　州サービスコールセンター	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南2-9-13	092-472-0924	092-471-8400
受付時間	平日　9：00～18：30 土曜日・日曜日・祝日　9：00～17：00（修理受付のみ）		

＊住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承願います。

■別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。防熱板は「設置について」を見て、取り付けかたを確認してください。
詳細はお買い上げの販売店かお近くの当社までおたずねください。

■補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。
バーナキャップ、受け皿、ごとく等が長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。
お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

■ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。

■その他ご不明の点は

お買い上げの販売店かお近くの当社または「お客様相談室」までご連絡ください。

パロマお客様相談室	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	TEL 052-824-5145

21. 10. ⑤ P 38 23086